# 餅つき機の取扱い上のポイント　110105

## ① 餅米の水浸し時間

6時間以上浸してください。時間が短いと、蒸しあがりが悪く不味くなります。
夏など気温の高い時は、途中で水を替えて下さい。
早くしたい場合には「40度C程度」のぬるま湯に「4時間」程度浸してください。

## ② 餅米の水切り

金属網製のザルで「15分以上」水切りをして下さい。「竹製・プラスチック製」のザルは水切れが悪いので使用しないでください。（目詰まりして水が切れません。）

水切れが十分でないと、蒸気の通路に水が溜まり、蒸し上がりが悪くなるか、蒸せなくなります。

## ③ 連続使用に注意

連続して使用する場合は、必ず「30分以上」休ませてからご使用ください。

モーターに負荷がかかり、故障します。

連続使用、過負荷使用をした場合、保護装置が作動して、モーターが停止する場合があります。その場合は1時間以上お休みしてからお使いください。

## ④ 餅つきの途中で止めない

途中で止めるとバランスが崩れて故障します。

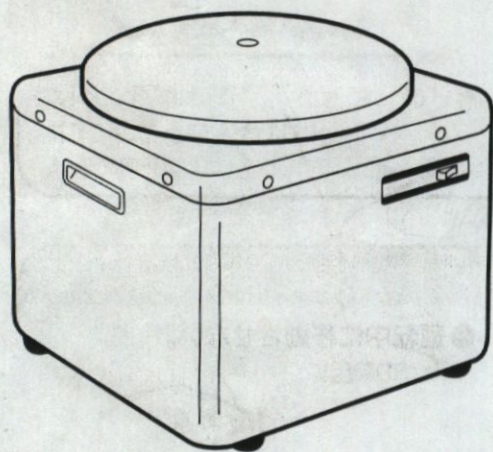
餅つき機

# もちつき

## 取扱説明書

**RM-541Z**
**RM-721Z**
**RM-901Z**

要返却

**ご使用前に必ずお読み下さい**

お買い上げまことにありがとうございます。お取り扱いに際しては、この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくお使いください。お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られる所に大切に保管してください。また、取扱説明書は商品の一部ですので、商品の転売譲渡に際しては必ずいっしょに引き渡してください。

## もくじ

# 安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための注意事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。

**⚠警告**
取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

**⚠注意**
取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区分し説明しています。

 このような絵表示は禁止(してはいけないこと)を示します。

 このような絵表示は強制(必ずすること)を示します。

## ⚠警告

水場使用禁止

**●水につけたり、水をかけたりしない。**
ショート・感電・故障の恐れがあります。

禁　止

**●お子様だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。**
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

分解禁止

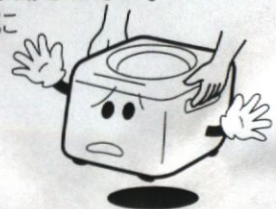
**●お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない。**
発火したり異常動作してけがをすることがあります。
修理は販売店へご相談ください。

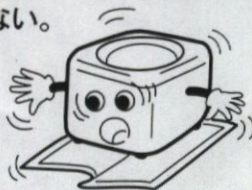
## ⚠注意

禁　止

**●交流100V以外では使用しない。**
火災・感電の原因になります。

禁　止

**●運転中に移動させない。**
けがの原因になります。

禁　止

**●テーブルクロスを敷いた台の上や、ぐらついた台の上など不安定な場所では使わない。**
落下してけがの原因になります。

必ず実施

**●もちを取り出すときは、必ずふきんでねり容器をつかみ、本体から外す。**
やけどの原因になります。

## ⚠注意

●電源はタコ足配線にしない。
発熱による火災の原因になります。

●電源コードをもって電源プラグを抜かない。(必ずプラグを持つ。)
電源コードに傷が付き感電やショートによる発火の原因になります。

●電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらない。
感電の原因になります。

●電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、強く束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っ掛かるような状態にしない。
電源コードが傷み火災・感電の原因になります。

●電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。
火災・感電の原因になります。

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
長期間、電源プラグを差しておきますとホコリなどの堆積によりショート・火災の原因になります。

●部品の取付、取り外し及びお手入れするときは、電源スイッチを切り電源プラグを抜く。
けがの原因になります。

# 使用上のご注意

●羽根が回転しているときは、ねり容器の中に手などを入れない。
けがの原因になります。
特にお子様には注意してください。

●1回ごとに休ませる。
連続して使用する場合は、必ず**30分以上**休ませてから使用してください。

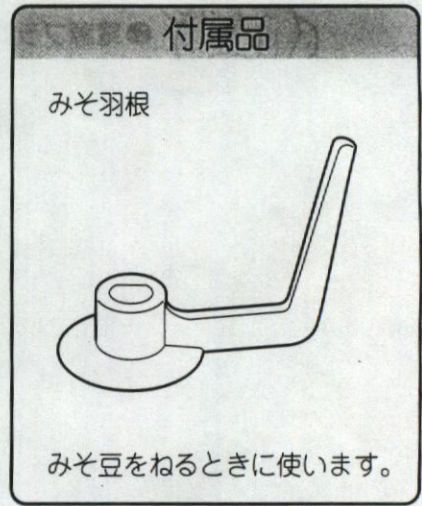
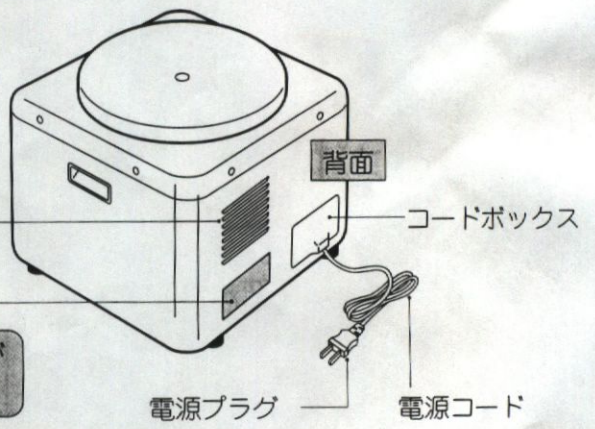
●本体内はいつもきれいに。
汚れやもちのりなどをそのままにしておくと、カビの発生や悪臭の原因になります。

●もちつきの途中で止めない。
誤って止めたときは、電源スイッチを入れてから、しゃもじなどでねり容器からもちをはがす様にして手助けしてください。

●決められた容量以上で使わない。
モーターに負担がかかり故障の原因になります。

●長期間保管するときは、本体、ねり容器、羽根の汚れや水分をふきとって、充分乾燥させてから保管する。
カビの発生原因になります。

# 各部のなまえとはたらき

※このイラストはRM-541Z(3升用)です。

# ご使用方法

## おもちのつきかた

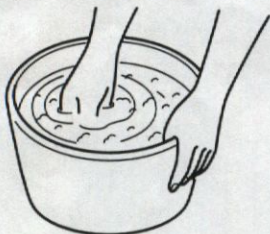
### 1 もち米の準備をします

**もち米を量ります**

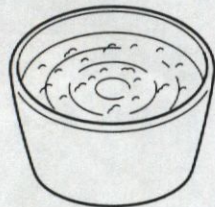
●1回につけるおもちの量は、下の表のとおりです。

| 形式 | ℓ | kg | 升 |
|---|---|---|---|
| RM-541Z | 2.7〜5.4 | 2.1〜4.2 | 1.5〜3 |
| RM-721Z | 3.6〜7.2 | 2.8〜5.6 | 2〜4 |
| RM-901Z | 5.4〜9.0 | 4.2〜7.0 | 3〜5 |

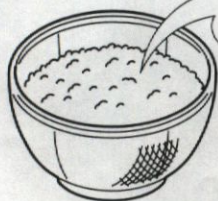
もち米は、できるだけうるち米の混ざっていないものをお使いください。
**うるち米はつき上がりに粒で残ります。**

**洗米します**

●軽くかき混ぜながら水がきれいになるまで洗います。

洗米するときは、お湯を使わないでください。
もちが変色したり、味が悪くなったりします。

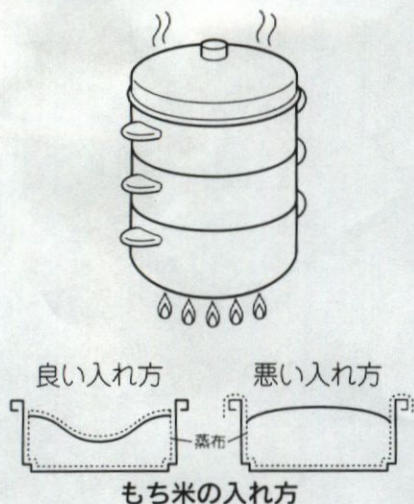
**ひたします**

●たっぷりの水に新米は6〜8時間、古米は8〜12時間爪でつぶれる程度までひたします。

ひたし時間が短すぎると、蒸し上がりが悪く、ついたときに粒が残ります。逆に、長すぎると夏場などは臭いの原因になります。

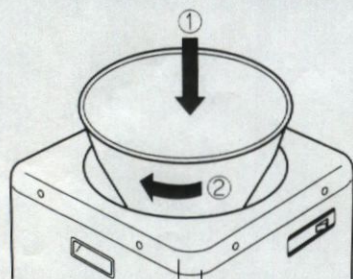
**水切りします**

●水にひたしておいたもち米をざるに移し、15分以上水切りをします。

プラスチック製のざるは、水切りが悪いので、ざるをよく振って水切りしてください。

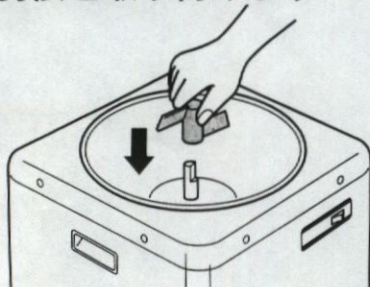
## 2 もち米を蒸します

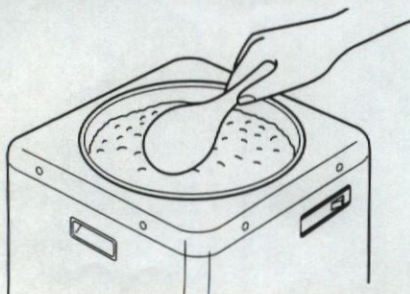
もち米の入れ方

● 水切りをしたもち米を蒸し器に入れて蒸します。
● 蒸し時間は湯が沸騰してから20～30分、さいばしがもち米に通る程度まで蒸します。

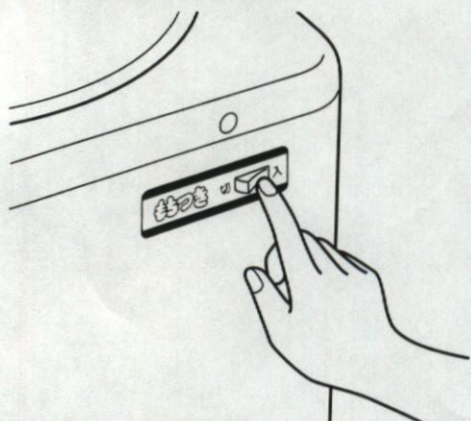
・蒸し時間は火力、ひたし時間により差があり、火力が強い程、またひたし時間が長い程短くなります。
・湯の量が多すぎると沸騰する時に、蒸し器底部のもち米が炊けてしまいますので注意してください。
・蒸し器を2段にして蒸す場合は、途中で上下を入れ替えてください。
入れ替えないと蒸しムラの原因になります。
・**詳しくは、蒸し器の取扱説明書をよくお読みください。**

## 3 ねり容器を本体に取り付けます

● シャフトシールが取り付けられているか確認します。
① ねり容器を本体にまっすぐに入れます。
② ねり容器のふちを持って矢印（しまる）の方向に押しつけながらまわして、しっかりと取り付けます。

羽根取付軸が、ねり容器の穴に触れていないことを確認してください。

## 4 羽根を取り付けます

● 羽根を羽根取付軸の切り欠き部に合わせて奥まで差し込みます。

## 5 もち米を入れます

● 蒸し上がったもち米をねり容器に入れ、しゃもじなどで平らにします。

## 6 もちをつきます

①電源プラグをコンセントへ確実に差し込みます。
②電源スイッチを入れます。
③つき始めてから10～12分でつきあがります。

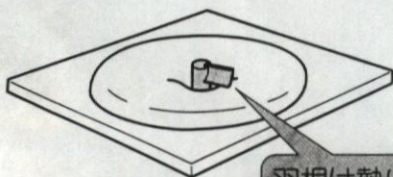
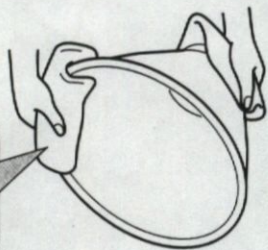
- つき始めてから4～5分経過しても、もちが動かないときは、しゃもじなどに水をつけて手助けしてください。
- もち米の種類や量によってつき上がる時間が異なりますのでお好みに合わせて加減してください。

**つき時間のめやす**

10～12分

**お願い**

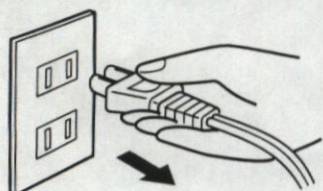
もちをつくときは、ふたをしないでください。
もちがやわらかくなったり、ふたの裏側にもちがついたりします。

## 7 もちを取り出します

羽根は熱いので気をつけて！

①電源スイッチを切ります。
②ふきんでねり容器のふちを持って矢印(ゆるむ)の方向にまわし、ねり容器ごと取り出します。
③片栗粉などをしいたのし板に、ねり容器を逆さにして、手早くもちを取り出します。
④手を水にぬらし、もちの中の羽根を取り出します。

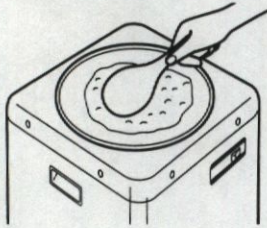
**ご注意**

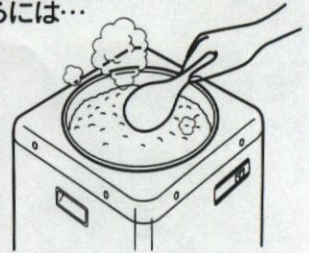
運転中は、もちを取り出さないでください。
けがの原因になります。

## 8 電源プラグを抜きます

●電源プラグをしっかりもって、コンセントから抜きます。

## 上手におもちをつくには

**次のようなときは水でぬらしたしゃもじで、手助けをしてください。**

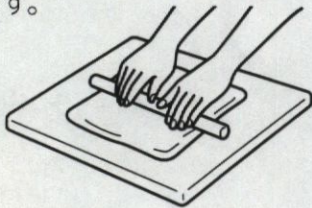
- もちの動きが悪いとき。
- もちの上にもち米のまま、かたまっているとき。
- 少量のもちをつくとき。（4ページのつける量を参照してください。）
- ねり容器の上端部にもち米が残るとき。
- 豆もち、よもぎもちなどの混ぜもちをつくとき。

**かためのおもちにするには…**

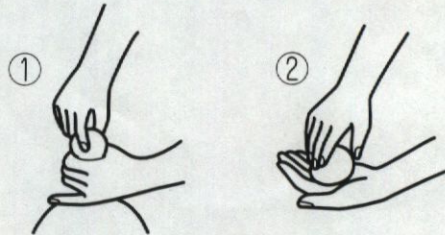
- 蒸し上がったもち米をしゃもじでほぐし、蒸気を逃がしてからつきます。

**やわらかめのおもちにするには…**

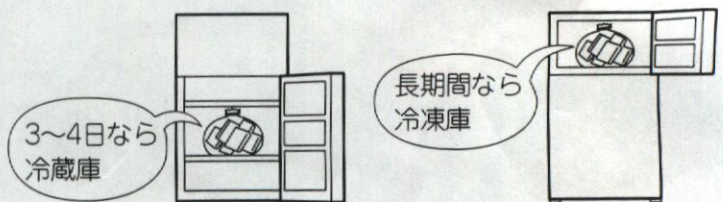
- つき始めて4～5分したら、数回に分けて少しづつ手水で水を加えます。

## おもちのまとめかた

**のしもち**

① 片栗粉をしいたのし板にもちを取り出します。
② 手に片栗粉か水をつけて、もちを平らにのばします。
③ もちの上に片栗粉をふるい、のし棒で平らに仕上げます。

**まるもち**

① 手に片栗粉か水をつけ、適当な大きさにもちをちぎります。
② 下の手を平らにし、上の手で丸めます。

## おもちの保存のしかた

- 室温に長く置くと乾燥してヒビ割れたり、カビがはえたりします。できるだけ温度や湿度の低いところに置いてください。
- 短期間（3～4日）なら片栗粉をよくはらってからビニール袋に入れて冷蔵庫へ、長期間なら冷凍庫へ入れてください。

# みそ豆のねりかた

## 1 大豆の準備をします

①大豆を量ります。
1回にねれる大豆の量は、下の表のとおりです。

| 形式 | ℓ | kg |
|---|---|---|
| RM-541Z | 1.8～2.3 | 1.4～1.8 |
| RM-721Z | 1.8～2.5 | 1.4～2.0 |
| RM-901Z | 1.8～2.8 | 1.4～2.2 |

②大豆はよく洗い、虫食いのある豆を取り除きます。
③大豆の高さの2倍以上の水に10～12時間ひたします。

## 2 大豆を煮ます

①水にひたしておいた大豆をナベに入れ2～3時間、浮いたアワをすくいながら指で押しつぶせる程度まで煮ます。
②煮えた大豆はざるにあけて、約5分煮汁を切ります。

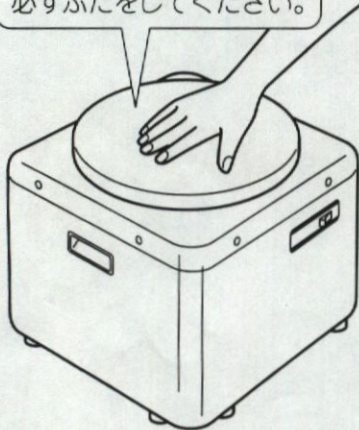
煮汁は種水として使うので、残しておきます。

## 3 大豆をねります

①もちをつく場合と同様に本体を準備し、みそ羽根を羽根取付軸の切り欠きに合わせ、奥まで差し込みます。
②電源プラグをコンセントへ差し込みます。
③煮汁を切った大豆をねり容器の中に入れ、ふたをします。

ふたをしないでねりますと豆が飛び出す場合がありますので、必ずふたをしてください。

④ふたを片手で押さえながら、電源スイッチを入れます。

豆が飛び出なくなりましたらふたをはずし、ねり容器の側面に付いている大豆をしゃもじなどで、中央に寄せながらねります。
大豆の量が少ないときは、飛び出し易いので電源スイッチを切り、その都度、大豆を中央に寄せてからふたをしてねります。

**ご注意**

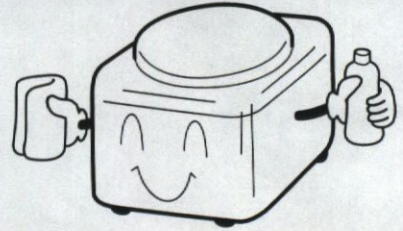
ねり容器の中では塩を混ぜないでください。
ねり容器の腐食の原因になります。

⑤大豆がつぶれたら電源スイッチを切り、つぶした大豆を取り出します。
⑥電源プラグをコンセントから抜きます。

# お手入れのしかたと保管

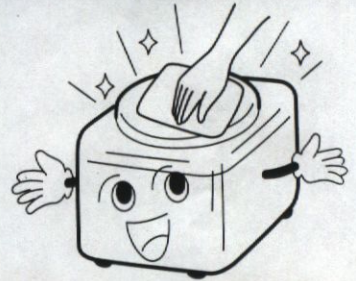
## お手入れする前に　■必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れしてください。

● 台所用洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

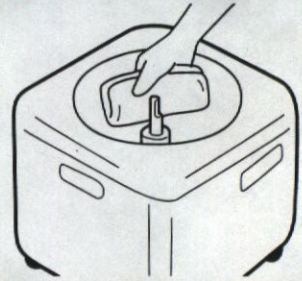
ベンジン、シンナー、クレンザー、たわし、化学ぞうきんなどは、表面を傷つけますので使用しないでください。

## 本体

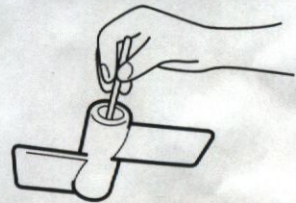
● やわらかいふきんを、洗剤をうすめた水かお湯に浸し、よく絞ってからふいてください。

**⚠警告**

**水につけたり、水をかけたりしない。**
ショート・感電の恐れがあります。

## 羽根取付軸

● 羽根取付軸のまわりは、シャフトシールを取り外して、かたく絞ったふきんでふき取ってください。

羽根取付軸にもちのりがついたままにしておくと、羽根が取り付けられないことがあります。

## ねり容器・羽根・みそ羽根・ふた・シャフトシール

● 傷めないように水に浸し、スポンジで洗ってください。
● 羽根の穴に詰まったもちのりは、ようじなどで取り除いてください。

## 保管するときは…

● **羽根は羽根取付軸からはずして保管してください。**

羽根の穴にもちのりがついたまま取り付けておきますと、はずせなくなることがあります。

● 本体は完全に冷えてから保管してください。
● 水分は充分に乾燥させてから保管してください。
● ふたの上には重いものをのせないでください。